

ALLES WAS MÄNNERN SPASS MACHT

NR.1 · JANUAR 1976 · 6 DM C 6793 EX

PLAYBOY



DAS NEUE JAHR FÄNGT PRIMA AN  DIE ZWÖLF PLAYMATES
AUS DER MITTE UND NEUN MÄDCHEN, WIE GUNTER SACHS
SIE SIEHT  GESCHICHTEN VON VLADIMIR NABOKOV, PAUL
THEROUX, GERHARD ZWERENZ, DAN GREENBURG  UND -
MUHAMMAD ALI: WARUM SEX MICH UNSCHLAGBAR MACHT

Wundern Sie sich nicht, wenn Ihr Taxichauffeur in Zürich verständnislos den Kopf schüttelt, weil er den Namen **Riesbächli** noch nie gehört hat. Denn dieses Lokal – offiziell heißt es *Riesbacherhof* – ist das, was man auf Schweizerdeutsch eine „Quartierbeiz“ nennt, eine kleine Kneipe, in der vor allem Leute aus der unmittelbaren Wohngegend verkehren. Ein echter Geheimtip. Am besten, Sie sagen Ihrem Taxichauffeur gleich die Adresse: Zollikerstraße 157, Zürich. Und noch besser, Sie haben telefonisch bereits vorbestellt (01-55 23 24) – man weiß ja nie, wie sich die Leute aus dem Quartier breitmachen.

Zudem dürfen Sie sich nicht wundern, wenn in dem Lokal geflucht wird, gesungen und gesoffen. Das gehört zum Charme. Emil Bäggli, der Wirt, Koch und Kellermeister, hat irgendwann einmal eine Riesenerbschaft gemacht – er könnte es sich leisten, überhaupt nicht zu arbeiten. Und seine „Beiz“ betreibt er nur so zum Vergnügen, als Hobby. Da liegt es schon drin, daß in seinem Lokal der Umgangston herrscht, der ihm Spaß macht. Wenn Sie

P L A Y B O Y

allerdings die Speisekarte durchblättern, werden Sie gelinde erstaunt sein. Erstens, weil hier alle Gerichte in nur schwer lesbarem Schweizerdeutsch beschrieben sind. Und zweitens, weil nur gerade die ersten paar Seiten der dicken Karte den Speisen gewidmet sind. Die restlichen 45 dichtbeschriebenen Seiten enthalten das Angebot an Weinen. An Bordeaux-Weinen. Etwas über 1000 verschiedene Säfte hat Bäggli anzubieten, größtenteils Bordeaux, ein Teil Burgunder – und fast nur auserlesene Spitzenweine. Das kommt davon, daß der Wirt selber ein Bordeaux-Fan ist – in seinem Weinkeller hortet er so um die hunderttausend Flaschen. Das Spitzenangebot



auf seiner Weinkarte: eine sechsfache Flasche Château Daucac Grand Cru aus dem Jahr 1893 zum Preis von 1900 Mark.

Auch sonst sind Küche und Keller des *Riesbächli* ganz und gar frankophil. In der von außen eher unscheinbaren „Beiz“ erlebt man kulinarische Genüsse wie Gott in Frankreich: Man beginnt mit einem „Cüpli“, einem Glas Bordeaux-Champagner. Dann eine hausgemachte Paté mit einem weißen Burgunder. Worauf man den Chef kommen läßt und fragt, woran *er* denn Spaß hätte. Denn Bäggli kocht nach Lust und Laune – und mit viel Phantasie. Scampi au Pernod zum Beispiel oder ein Gericht, das aus 14 verschiedenen Pilzsorten besteht. Bäggli hält sich nicht an klassische Rezepte, sondern an das, was *ihm* schmeckt. Und das schmeckt seinen Gästen meistens auch – so gut, daß der „Riesbacherhof“ in Zürich völlig unbekannt ist. Denn: Wer ihn kennt, der sagt es nicht weiter. Weil die Köstlichkeiten dieses Lokales, solange der große Boom noch nicht einsetzt, praktisch nichts kosten.

Zur Nachspeise zum Beispiel: Datteln in Whisky zu 4,50 Mark, wie es sie wohl nirgends sonst gibt. (Aber nicht weitersagen: Das *Riesbächli* in Zürich ist immer noch ein Geheimtip.) – *Peter Höltschi*